



Clos Bourgelat



rose pâle



fruité
floral



pétillant
framboise
soyeux



90% Cabernet Sauvignon
10% Merlot



Maintenant
et jusqu'à 2 ans



8°C



Pressurage direct du raisin a maturité spécifique - vinification thermorégulée - élevage de 6 mois en cuve inox - légère adjonction de gaz carbonique à la mise en bouteille par Maison Roy



Vin de France



12.5%vol



Vendanges
manuelles avec
sélection parcellaire



Sols silico-graveleux
sur calcaire



14.91 Ha Culture Haute Valeur
Environnementale (HVE 3-N4)
Vignoble : 30 ans



Propriété familiale
depuis 1889

Gérant:
Lafosse Antoine
Céologue:

Lucile Leclercq - ENOSENS



Clos Bourgelat
EARL Antoine Lafosse
contact@clos-bourgelat.fr
06 22 02 71 34
www.clos-bourgelat.com

